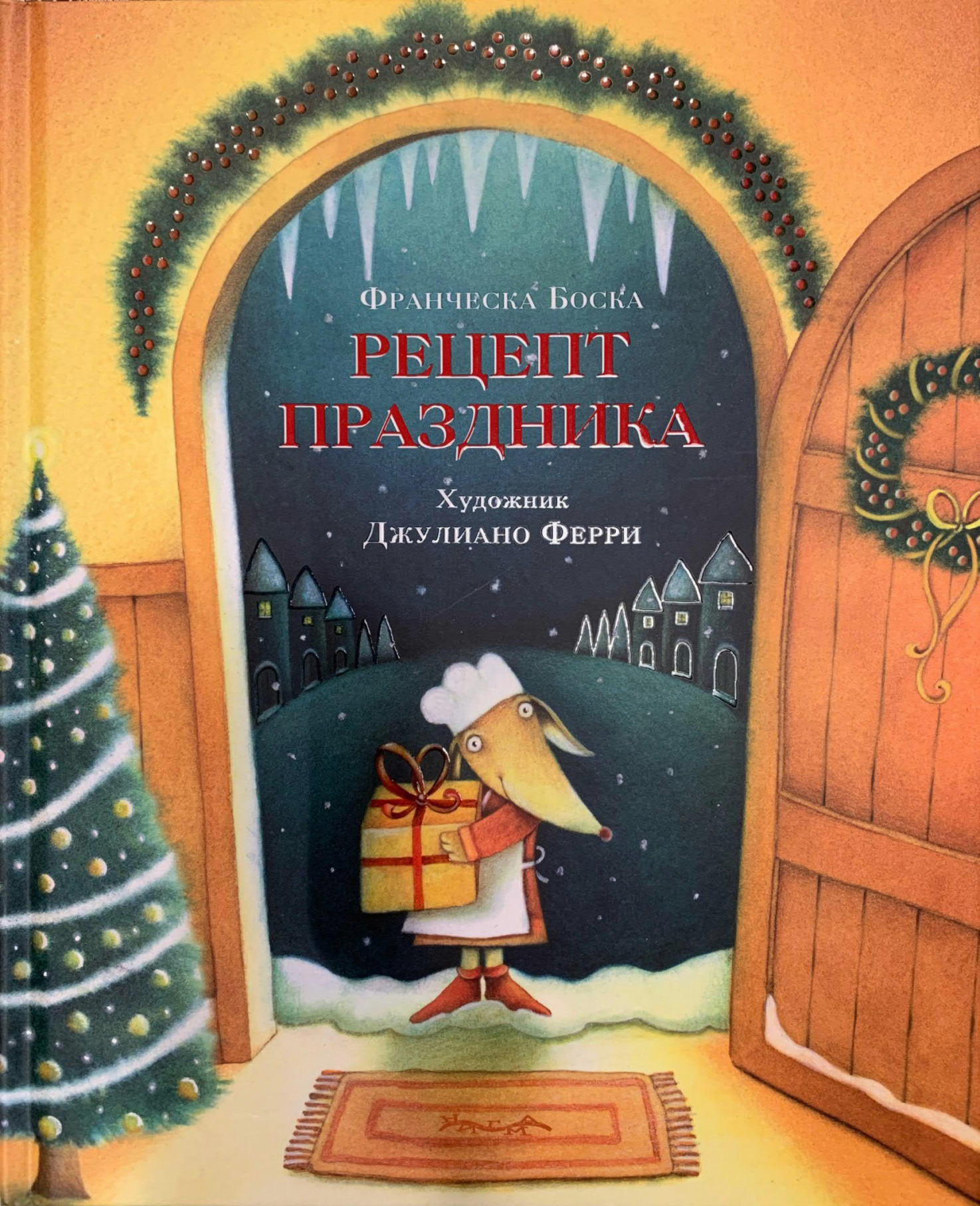

Франческа Боска
РЕЦЕПТ ПРАЗДНИКА
Художник
Джулиано Ферри

УДК 821.112.2-34-94
ББК 84(4Гем)6-45
Б85

EIN WEIHNACHTSKUCHEN FÜR ALLE
a minedition book
Text copyright © 2003 by Francesca Bosca
Illustrations copyright © 2003 by Giuliano Ferri
© 2018 «minedition rights & licensing ag», Zurich, Switzerland

All rights reserved.
Russian translation rights arranged with «minedition rights & licensing ag», Zurich, Switzerland.
Все права защищены.
Опубликовано по согласованию с «minedition rights & licensing ag», Цюрих, Швейцария

Иллюстрации Джулиано Ферри
Перевод с немецкого Дарьи Налепиной

Боска, Франческа
Б85 Рецепт праздника : [сказка] / Франческа Боска ; пер. с нем. ; ил. Дж. Ферри. — М. : Нигма, 2018. — 24 с. : ил.

Ещё ни одно Рождество у лесных жителей деревни Сан-Витале не обходилось без любимых праздничных пирогов! Но в этом году все пироги загадочным образом исчезли. Лисёнок Лука, сын пекаря, отправляется на поиски пропажи и обнаруживает одинокую хижину на окраине леса...

Иллюстрации художника Джулиано Ферри гармонично вплетаются в сюжет этой сказочной рождественской истории.

ISBN 978-5-4335-0673-2

© ООО Издательский дом «НИГМА», перевод, 2018

Литературно-художественное издание

ФРАНЧЕСКА БОСКА
РЕЦЕПТ ПРАЗДНИКА

Сказка

Для чтения взрослыми детям

Иллюстрации Джулиано Ферри

Ответственный редактор *Е. Карпова*
Редактор *И. Овечкина*
Художественный редактор *М. Ларичева*
Корректоры: *А. Баскаева, Л. Полякова*
Вёрстка: *К. Семёнов*

Подписано в печать 21.06.2018
Формат 76×100/16. Физ. печ. л. 1,5
Усл. печ. л. 2,1. Тираж 3000 экз.
Заказ № 118086

ООО Издательский дом «НИГМА»
119021, г. Москва, ул. Россолимо, д. 4
Тел. (495) 921-39-07
www.nigmabook.ru

Отпечатано в типографии SIA «PNB Print», Латвия
www.pnbprint.eu

Франческа Боска

РЕЦЕПТ ПРАЗДНИКА

Художник
Джулиано Ферри

В пекарне Сан-Витале царила суета. Уже много дней старая печь не переставала полыхать жаром, а работы ещё было невпроворот. Тем временем праздник уже стучался в двери! Каждый год жители деревни с нетерпением ждали, когда на их столах появятся знаменитые рождественские пироги, без которых не обходится ни одно Рождество.

Маленький Лука помогал отцу в пекарне. Он смешивал в миске яйца, сливочное масло, муку и сахар, а после выпечки тщательно украшал каждый пирог вишнями.

Наконец все пироги были готовы. Какие же они были ароматные! Пахли шоколадом, зимой и домашним теплом. Пекарь был очень доволен. И вот, уже глубокой ночью, Лука вместе с отцом отправился развозить пироги по домам. Пекарь катил по улицам нагруженную тележку, а Лука аккуратно раскладывал коробки с пирогами возле дверей, не пропуская ни единого дома.

Но на следующее утро пироги… исчезли!

Разочарованные и сердитые жители Сан-Витале собрались перед пекарней, требуя объяснений. Отец Луки был в таком недоумении… Он был уверен, что ночью развёз все пироги! Опечаленные жители разошлись по домам. Ведь завтра Рождество, а они ещё никогда не праздновали его без пирогов!

Вдруг Лука заметил на снегу странные следы. Могли ли они принадлежать кому-либо из жителей Сан-Витале? Лука решил выяснить это.

Следы уводили далеко из деревни прямо в лес, к дому, спрятавшемуся среди деревьев. Лука огляделся — вокруг никого не было видно. Он постучал раз, постучал другой. Ни звука. Тогда он осторожно открыл дверь и вошёл в дом.

Аккуратно сложенные, пропавшие пироги лежали прямо перед ним. Лука ничего не понимал. Что происходит? Но не успел он подумать об этом — дверь у него за спиной резко захлопнулась. На пороге комнаты возникла зловещая фигура...

Это был Ота-дровосек. Не говоря ни слова, он схватил дрожащего от страха Луку и запер его в кладовке. Затем он сел и с рычанием и чавканьем начал есть пироги! Дровосек лопал один пирог за другим прямо на глазах у Луки! Когда все пироги были съедены, он вдруг застонал и схватился за живот. Дровосек стонал всё жалостливей, а потом и вовсе стал кричать только «ох», «ах» и «ух».

— Помогите! Умираю! — хныкал здоровяк-дровосек, теперь уже совсем не страшный и даже, кажется, не такой большой.

Лука набрался смелости и сказал:

— Я знаю средство от боли в животе! Тебе нужен горячий травяной чай по рецепту моей мамы. Она мне однажды его приготовила, когда я объелся шоколадным тортом.

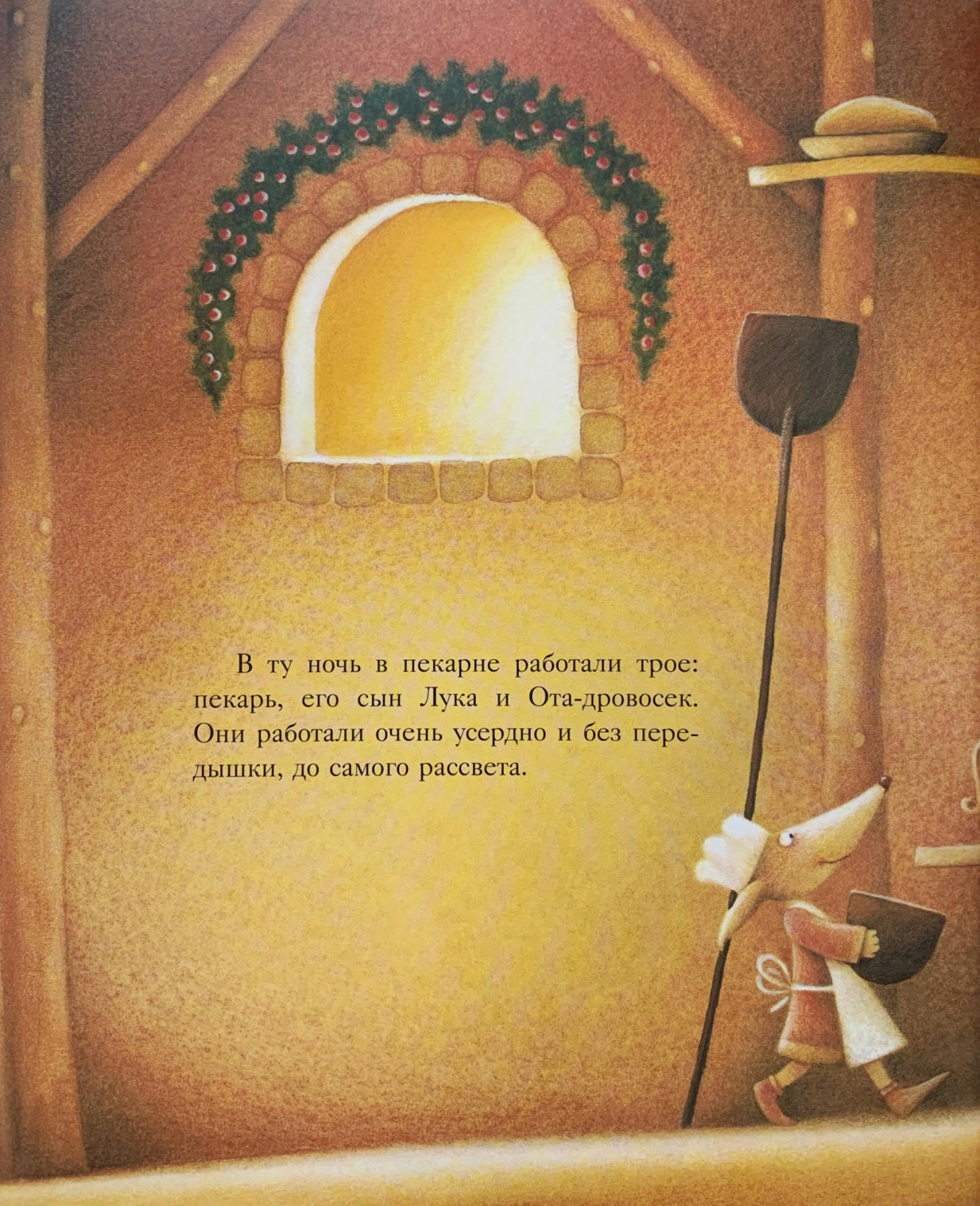
— Пожалуйста, прошу тебя, приготовь мне скорее этот замечательный чай! — простонал дровосек.

Он выпустил Луку из кладовки и кое-как улёгся в постель. Затем Ота выпил целую кружку травяного чая — и с каждым глотком чувствовал себя всё лучше и лучше. Лука всё это время сидел у его кровати. Когда боль совсем утихла, Ота начал свой рассказ.

Он рассказал Луке обо всём на свете. О том, как одиноко ему жилось в лесу и сколько раз ему приходилось праздновать Рождество в одиночестве, и о том, как он хотел испортить праздник жителям деревни, которые никогда не вспоминали о нём.

— Вот почему я украл пироги! — с грустью закончил он свой рассказ. — Мне очень-очень жаль, что так получилось.

Лука задумался... И тут его осенило! Он прошептал что-то на ухо Оте, тот вскочил с кровати, и они со всех ног помчались в пекарню.



В ту ночь в пекарне работали трое: пекарь, его сын Лука и Ота-дровосек. Они работали очень усердно и без передышки, до самого рассвета.

Когда жители Сан-Витале проснулись, они сильно удивились. Воздух был наполнен великолепным сладким ароматом, а на улицах раздавалась чудесная мелодия. Что происходит? Звери тут же поспешили на деревенскую площадь, где их ждал стол с пирогами, а дровосек Ота сидел рядом и играл на своей гармошке.

В этом году жители деревни праздновали Рождество все вместе на деревенской площади. Они ели пироги и танцевали до самой темноты, да и потом никому не хотелось возвращаться домой. А Лука стал героем! Как же высоко его подбрасывали в воздух!

— Счастливого Рождества! — смеялись жители деревни.

Так Ота-дровосек нашёл себе друга, и с той самой ночи в Сан-Витале на Рождество никто больше не оставался в одиночестве.

А теперь давайте испечём вместе с Лукой рождественский пирог!

Ингредиенты:
280 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г шоколада, 1 стакан молока, 1/2 пакетика разрыхлителя, взбитые сливки и засахаренные вишни по желанию.

Приготовление:
Наломайте шоколад кусочками и растопите с небольшим количеством молока на водяной бане. Добавьте масло. Затем долейте оставшееся молоко, перемешайте и дайте остыть.

Взбейте белок. Потом перетрите желток с сахаром до получения однородной массы.

Постепенно добавляйте в желтковую массу около половины просеянной муки, добавьте остывшее шоколадное масло и оставшуюся муку. Затем взбитый белок и разрыхлитель. Перемешайте всё до однородного рыхлого теста.

Выложите тесто в смазанную маслом
и посыпанную мукой форму и выпекайте
в предварительно разогретой духовке
при температуре 180 градусов.

Это займёт около 30 минут.
А запах чувствуете? Восхитительный!

Достаньте торт из формы
и дайте ему остыть.

Теперь самое главное: украсьте
рождественский пирог взбитыми
сливками и засахаренными вишнями.

Приятного аппетита!
И счастливого Рождества!

Ещё не было такого, чтобы жители Сан-Витале праздновали Рождество без своих знаменитых рождественских пирогов. Но на этот раз все пироги загадочным образом исчезли. Лисёнок Лука, сын пекаря, отправляется на поиски пропажи. И обнаруживает одинокую хижину на окраине леса...

ISBN 978-5-4335-0673-2

0+